

A la carte

KAVIAR

Siberian caviar from Italy	30g / 50g	CHF 88.– / CHF 138.–
Traditional caviar «Golden Osietra» from China	30g / 50g	CHF 148.– / CHF 268.–
Traditional caviar «Osietra Royal Belgian» <i>mit Garnituren</i> with garnishing	30g / 50g	CHF 168.– / CHF 288.–

VORSPEISEN

<i>Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Aprikosenchutney und Brioche</i> Duo of foie gras «Suvretta House» with apricot chutney and brioche		CHF 42.– / 56.–
--	--	-----------------

<i>Rindstatar mit Toast, am Tisch zubereitet</i> Tartar of beef with toast, prepared at the table		CHF 36.– / 49.–
--	--	-----------------

<i>Lauwarmer Maine-Hummersalat auf jungem Salat mit Pfirsich und Timut Pfeffer</i> Warm salad of Maine-lobster on young salad with peach and Timut pepper		CHF 42.– / 56.–
--	--	-----------------

<i>Variation von Pfirsich, Tomaten und Avocado mit Burrata und Rucola Pesto</i>  Variation of peach, tomatoes and avocado with burrata and rocket pesto 		CHF 28.–
---	--	----------

PASTA & WARME VORSPEISEN

Pasta Don Sorgato 		CHF 38.–
---	--	----------

Spaghetti with lemon and caviar	30g	CHF 98.–
---------------------------------	-----	----------

<i>Risotto «Gran Riserva» mit Sommertrüffel</i> Risotto «Gran Riserva» with summer truffle		CHF 38.– / 56.–
---	--	-----------------

<i>Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräuter Vinaigrette</i>  Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette 		CHF 38.–
---	--	----------

KLASSIKER AUS DER SUVRETTA STUBE

<i>Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (glutenfrei erhältlich)</i> Escalope «Viennese style» (gluten-free available)		CHF 49.–
---	--	----------

<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> Sliced veal «Zurich style»		CHF 49.–
---	--	----------

<i>Schmid's St. Galler Bratwurst</i> Schmid's sausage from St. Gallen	110g / 220g	CHF 22.– / CHF 29.–
--	-------------	---------------------

<i>Inklusive einer Beilage nach Wahl (Rösti, Pommes Frites, Kartoffelsalat, knusprige Polenta, gegrilltes Gemüse)</i> Including one side dish (Rösti, French Fries, potato salad, crispy polenta, grilled vegetables)		
--	--	--

BLACK ANGUS VOM GRILL

Entrecôte	200g	CHF 68.–
-----------	------	----------

Filet	200g	CHF 68.–
-------	------	----------

US Rib-Eye	300g	CHF 61.–
------------	------	----------

Côte de bœuf	für 2 Personen	CHF 166.–
--------------	----------------	-----------

«Cut of the day»		Tagespreis
------------------	--	------------

KALB & LAMM VOM GRILL

<i>Peduzzi's Kalbskotelett</i> Peduzzi's chop of veal	300g	CHF 76.–
--	------	----------

<i>Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert</i> Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay	für 2 Personen	CHF 132.–
---	----------------	-----------

GEFLÜGEL MIÉRAL & WILD «SUVRETTA HOUSE»

Poularde de Bresse «Suvretta House», preparation 40 min.	für 2 Personen	CHF 144.–
--	----------------	-----------

<i>Sommerbock «Suvretta House»</i> Summer venison «Suvretta House»	für 2 Personen	CHF 144.–
---	----------------	-----------

FISCH & KRUSTENTIER

<i>Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste</i> Atlantic Sea bass in salt crust	für 2 Personen	CHF 144.–
--	----------------	-----------

«Catch of the day»		Tagespreis
--------------------	--	------------

<i>Südafrikanische Scampi vom Grill</i> Grilled South African Scampi	pro Stück	CHF 23.–
---	-----------	----------

<i>Seezunge Müllerin Art oder grilliert</i> Sole meuniere or grilled		CHF 68.–
---	--	----------

DESSERTS À LA CARTE

<i>Lavendel Crème Brûlée mit Aprikosenkompott und Mandel Biskuit (glutenfrei)</i> Lavender crème brûlée with apricot compote and almond sponge (gluten-free)		CHF 17.–
---	--	----------

<i>Erdbeerkuchen «Fraisier» mit Crème Mousseline und Pistazien Eis</i> Strawberry cake «Fraisier» with mousseline cream and pistachios ice cream		CHF 17.–
---	--	----------

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen von der 70% Costa Rica Felchlin Schokolade mit Passionsfrucht Sorbet (glutenfrei)</i> Chocolate fondant cake of Costa Rica Felchlin 70% chocolate with passion fruit sorbet (gluten-free)		CHF 17.–
---	--	----------

<i>Sommerbeeren Tartelette mit Holunderblüten Sorbet</i> Summer berry tartelette with elderflower sorbet		CHF 17.–
---	--	----------

<i>Auswahl an hausgemachten Sorbet und Eis</i> Selection of home-made sorbets & ice cream	pro Kugel	CHF 5.–
--	-----------	---------

<i>Selektion von Schweizer und internationalen Käsesorten</i> Selection of Swiss and international cheeses		CHF 21.–
---	--	----------

 = Plat végétarien/vegetarisches Gericht/vegetarian dish

 = Plat végan/veganes Gericht/vegan dish

TVA/MwSt./VAT 7.7% incl.

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS, JP, ESP | Veau/Kalb/veal: CH | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN
Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP

= peuvent avoir été produits à l'aide d'hormones, d'antibiotiques et/ou d'autres agents antimicrobiens améliorant la performance

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers

En case d'allergies veuillez contacter le service/bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service/in case of allergies please contact the service